Naukowiec stworzy metodę weryfikacji składu miodów

21 stycznia 2023

Analiza sposobów fałszowania różnych gatunków miodów oraz opracowanie metody weryfikacji ich składu to cel badań doktoranta z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Jordan Sycz zajmie się m.in. badaniem miodów na każdym z etapów jego produkcji.

„Do najpopularniejszych praktyk fałszowania miodów zaliczyć można np. dodatek różnego rodzaju substancji wzbogacających smak i zapach, a także obniżenia kosztów produkcyjnych oraz zastępowania surowców wyjściowych innymi odpowiednikami często gorszej jakości" – napisano w komunikacie uczelni.

Doktorant Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu Jordan Sycz chce przyjrzeć się bliżej sposobom fałszowania miodów naturalnych w celu opracowania prostych metod weryfikacji ich składu chemicznego oraz pochodzenia geograficznego. Na projekt „Analiza zafałszowań składu chemicznego oraz pochodzenia geograficznego naturalnych miodów pochodzących z terenu Polski i Europy w odniesieniu do miodów wzbogaconych i ziołomiodów za pomocą technik chromatograficznych sprzężonych z detekcją

masową” otrzymał z Narodowego Centrum Nauki grant o wartości blisko 210 tys. zł.

„Skład chemiczny miodu naturalnego może różnić się w zależności od klimatu i warunków środowiskowych, sposobu produkcji czy rodzaju surowca, z którego powstał. Niestety, coraz częściej mamy do czynienia z nieuczciwymi praktykami rynkowymi, polegającymi przede wszystkim na wzbogacaniu miodów naturalnych innymi składnikami często pochodzenia syntetycznego lub celowego ukrywania ich pochodzenia botanicznego, by podnieść cenę jednostkową gotowego produktu” – powiedział cytowany w komunikacie Jordan Sycz.

Jego zdaniem, metody fałszowania produktów spożywczych są coraz bardziej złożone i wyrafinowane, a złożoność chemiczna matryc miodu utrudnia wykrycie subtelnych zmian w jego składzie.

„Ostatnio głośno zrobiło się o zafałszowaniach tzw. miodów wzbogacanych. To m.in. ziołomiody, gdzie zamiast naturalnie zebranego pożytku pszczelego, pszczoły karmione są syropem cukrowym, dodatkiem hydrolizatów ziołowych lub olejków eterycznych wyizolowanych z roślin olejkodajnych. Stwarza to duże pole do zafałszowań składu miodów naturalnych oraz utrudnia ustalenie pochodzenia botanicznego i geograficznego. Mało tego, zdarza się, że do takich miodów dodawany jest celowo pyłek z innej rośliny by utrudnić prawidłową identyfikację” – powiedział Sycz.

Naukowiec zajmie się m.in. badaniem zmian składu chemicznego miodów na każdym z poszczególnych etapów jego produkcji i przetwarzania przez pszczoły oraz różnicami w profilach lotnych miodów i wykrywaniem zafałszowań w złożonych matrycach miodów wzbogaconych i ziołomiodów.

„Projekt ma dostarczyć także kompleksowej wiedzy na temat tzw. związków markerowych oraz specyficznych profili chemicznych, pozwalających na dokładną analizę zafałszowań nie tylko w

produkcie końcowym, ale również na etapie wytwarzania, czyli pożytku pszczelego (pyłku, nektaru i spadzi). Przeanalizowane zostaną m.in. miody najczęściej dotknięte nieuczciwymi praktykami fałszowania takie jak miód rzepakowy, wrzosowy, gryczany, spadziowy, akacjowy, nawłociowy, faceliowy czy lipowy" – czytamy w komunikacie.

„Zwieńczeniem badań będzie przygotowanie panelu sensorycznego, w którym zostanie zbadana korelacja wpływu wybranych lotnych związków markerowych na smak oraz zapach autentycznych miodów naturalnych, oraz miodów wzbogacanych i ziołomiodów" – powiedział badacz.

Autorstwo: Roman Skiba (PAP)
Zdjęcie: cheerdj (CC0)
Źródło: NaukawPolsce.pl